KIKKOMAN

Teriyaki oliheň plněná sushi rýží

Celkový čas vaření **35 min.** **20 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

2 Porce

100 g	zeleného salátu (např. římský nebo hlávkový)
3 polévkové lžíce	sushi zázvoru
3	jarní cibulky, nakrájené na plátky
3 polévkové lžíce	Kikkoman Ponzu sójová omáčka s yuzu
4	středně velké trupy olihně (80–100 g každá), očištěné
250 g	uvařené sushi rýže (viz tip)
1 polévková lžíce	rostlinného oleje
4 polévkové lžíce	Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí
2 polévkové lžíce	solených arašídů
1	yuzu, rozčtvrcený (nebo limetka)
Také:	
	dřevěné špejle / jehly k uzavření olihně

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

100 g zeleného salátu - **3 polévkové lžíce** sushi zázvoru - **3** jarní cibulky, nakrájené na plátky - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Ponzu sójová omáčka s yuzu

Salát omyjte, osušte a odstraňte silnější stonky. Na dip nakrájejte zázvor na tenké proužky a smíchejte ho s jarní cibulkou a s omáčkou Kikkoman Ponzu yuzu.

Krok 2

4 trupy olihně - **250 g** uvařené sushi rýže - Dřevěné špejle / jehly

Trupy olihně opláchněte a nechte okapat. Naplňte je sushi rýží, aby byly plné, ale ne příliš napěchované. Otevřené konce uzavřete dřevěnými špejlemi.

Krok 3

4 polévkové lžíce Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí

Grilujte olihně na středním ohni na grilu nebo v grilovací pánvi asi 10 minut. Poté je ze všech stran potřete Kikkoman Teriyaki BBQ omáčkou s medem a za pravidelného otáčení grilujte ještě přibližně 2 minuty.

Krok 4

2 polévkové lžíce solených arašídů - **1** yuzu (nebo limetka)

Arašídy nahrubo nasekejte v mixéru. Posypte jimi olihně, nakrájejte je na silnější plátky a naaranžujte na salátové listy. Podávejte se čtvrtkami yuzu a zázvorovo-yuzu dipem.